

KitchenAid®

ARTISAN™ WAFELMACHINE
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

ARTISAN™ WAFFLE BAKER
INSTRUCTIONS AND RECIPES

GAUFRIER ARTISAN™
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

ARTISAN™ WAFFELEISEN
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

WAFFLE BAKER ARTISAN™
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

GOFRERA ARTISAN™
INSTRUCCIONES Y RECETAS

ARTISAN™ VÅFFELJÄRN
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

ARTISAN™ VAFFELJERN
INSTRUKSJONER OG OPPSKRIFTER

ARTISAN™ VOHVELIRAUTA
KÄYTTÖ-JA VALMISTUSOHJEET

ARTISAN™ -VAFFELBAGER
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

ARTISAN™ WAFFLE BAKER
INSTRUÇÕES E RECEITAS

ARTISAN™ VÖFFLUJÁRN
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΜΗΧΑΝ'Η ΓΙΑ ΒΑΦΛΕΣ
ARTISAN™
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Modello 5KWB100
Waffle Baker Artisan™

Indice

Sicurezza del Waffle Baker	1
Requisiti elettrici.....	1
Precauzioni importanti.....	2
Funzioni del Waffle Baker.....	3
Utilizzo del Waffle Baker	5
Il primo utilizzo del Waffle Baker	5
Funzionamento del Waffle Baker	5
Annullamento del timer di cottura.....	8
Suggerimenti per le ricette.....	8
Suggerimenti per la cottura e la presentazione	9
Pulizia del Waffle Baker.....	9
Risoluzione dei problemi.....	10
Ricette	
Waffle con banana e noci.....	11
Waffle con gocce di cioccolato	12
Belgian waffle caldi	12
Waffle Chantilly.....	13
Waffle Liège	13
Waffle alla cannella	14
4/4 waffle.....	14
Waffle alla vaniglia	15
Waffle con mandorle.....	15
Deliziosi waffle alla birra.....	16
Informazioni relative a garanzia e assistenza	
Garanzia del KitchenAid® Waffle Baker Artisan™ per uso domestico	17
Assistenza post-vendita	17
Servizio clienti.....	17

Sicurezza del Waffle Baker

La sicurezza propria e altrui è estremamente importante.

In questo manuale e sull'apparecchiatura sono riportati molti importanti messaggi di sicurezza. Leggere e osservare sempre tutti i messaggi relativi alla sicurezza.



Questo è il simbolo dell'allarme sicurezza.

Questo simbolo segnala potenziali pericoli per l'incolumità propria e altrui.

Tutte le norme di sicurezza sono riportate dopo il simbolo di avvertenza o dopo il termine "PERICOLO" o "AVVERTENZA".

Questi termini indicano quanto segue.

! PERICOLO

La mancata osservanza immediata delle istruzioni riportate comporta il rischio di lesioni gravi o fatali.

! AVVERTENZA

La mancata osservanza delle istruzioni riportate comporta il rischio di lesioni gravi o fatali.

Tutte le norme di sicurezza indicano il potenziale rischio, come ridurre la possibilità di lesioni e le conseguenze del mancato rispetto delle istruzioni riportate.

Requisiti elettrici

Modello 5KWB100:

230-240 Volt C. A.

Hertz: 50 Hz

NOTA: il modello 5KWB100 è dotato di spina con messa a terra. Per ridurre il rischio di scosse elettriche, la spina può essere inserita nella presa in un unico senso. Se la spina e la presa non sono compatibili, rivolgersi a un elettricista qualificato. Non modificare in alcun modo la spina.

Non utilizzare prolunghe. Se il cavo di alimentazione è troppo corto, richiedere a un elettricista qualificato o a un addetto dell'assistenza di installare una presa vicino al dispositivo.

! AVVERTENZA



Pericolo di scossa elettrica

Inserire la spina in una presa provvista di messa a terra.

Non rimuovere il polo di terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

La mancata osservanza di queste istruzioni può causare morte, incendi o scosse elettriche.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizzano degli elettrodomestici, adottare sempre le misure di sicurezza di base per ridurre il rischio d'incendio, scosse elettriche e/o infortuni alle persone, incluso quanto segue:

1. Leggere attentamente tutte le istruzioni.
2. Non toccare le superfici calde. Utilizzare le impugnature o le manopole.
3. Al fine di evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere i fili, le prese e il Waffle Baker in acqua, né in altri liquidi.
4. Quando gli elettrodomestici vengono utilizzati dai bambini o vicino a essi è necessaria la stretta supervisione di un adulto.
5. Scollegare il Waffle Baker dalla rete elettrica quando non si utilizza e prima di pulirlo. Lasciar raffreddare, prima di montare o smontare i componenti.
6. Non utilizzare il waffle baker con cavi o spine danneggiati, dopo aver riscontrato eventuali anomalie di funzionamento o danni o in caso di caduta. Riportare il robot da cucina al Centro Assistenza Autorizzato per revisione, riparazione, regolazione elettrica e/o meccanica.
7. L'uso di accessori non consigliati da KitchenAid può provocare danni.
8. Non utilizzare all'aperto.
9. Non lasciare il cavo sospeso sul bordo del tavolo o del piano di lavoro ed evitare il contatto con superfici calde.
10. Non posizionare nei pressi di fornelli a gas o elettrici caldi, oppure in un forno caldo.
11. Dopo aver finito di cuocere le cialde, premere il pulsante On/Off per spegnere il Waffle Baker, rimuovere la presa dall'alimentazione.
12. Non utilizzare l'apparecchio in maniera impropria.
13. Questo prodotto è destinato solo all'utilizzo domestico.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve

essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Funzioni del Waffle Baker



**Modello 5KWB100
Waffle Baker Artisan™**



Unità di cottura con design commerciale

L'unità di cottura a conchiglia a doppio lato ruota per offrire cialde compatte con spazi e vuoti ridotti al

minimo. I coperchi dell'unità sono in acciaio inossidabile spazzolato; le impugnature in materiale fenolico termoindurito rimangono fredde al tatto.



Piastre per waffle antiaderenti

Pulire le piastre con un tovagliolo di carta o un panno umido. I canali di scolo lungo il bordo contribuiscono

a prevenire le fuoriuscite e i versamenti.



Base metallica pressofusa

La duratura base in metallo fornisce una piattaforma stabile all'unità di cottura.



Termometro ad ago

Il termometro presente sul coperchio indica la condizione dell'unità, "cool" (freddo), "preheating" (preriscaldamento), o "ready" (pronto).

Funzioni del Waffle Baker



Pulsante Power (⏻)

Premendo il **pulsante Power** (⏻) si accendono o si spengono gli elementi di riscaldamento dell'unità di cottura. Quando l'unità è accesa, la spia si illumina.



Spia di preriscaldamento

La spia lampeggia fino a quando il preriscaldamento non è completo. Una volta raggiunta la temperatura ottimale,

viene emesso un segnale acustico e la spia diventa fissa.



Manopola di regolazione del timer (⌚)

Ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura con incrementi di 15 secondi, da un

minimo di 2 minuti e 30 secondi a un massimo di 5 minuti e 30 secondi. Ruotare la manopola in senso orario per aumentare il tempo di cottura, in senso antiorario per diminuirlo.



Display del timer di cottura

Mostra il tempo di cottura rimanente in minuti e secondi.



Pulsante Start (▶)

Una volta preriscaldato il Waffle Baker, premere il **pulsante Start** (▶) per avviare il timer.



Pulsante Reset (↺)

Dopo che il timer di cottura è stato attivato, premere il **pulsante Reset** (↺) per fermare il conteggio e reimpostare il display del timer di

cottura. La pressione del pulsante Reset arresta inoltre i segnali acustici quando il timer arriva a zero.

Indicazione di superamento del tempo di cottura

Quando il timer di cottura arriva a zero, il Waffle Baker emette una serie di segnali acustici, lo sfondo del timer diventa rosso e viene avviato il conteggio. Se i waffle non sono ancora pronti, il conteggio tiene traccia del tempo di cottura aggiuntivo.

Arresto automatico

Se il timer di cottura non viene reimpostato, l'unità si spegne automaticamente 5 minuti dopo che il timer ha raggiunto lo zero. Dopo la reimpostazione del timer di cottura, l'unità viene programmata per spegnersi entro 2 ore se non viene impostato alcun timer.

Memoria del timer

Il timer di cottura salva l'ultimo tempo impostato, anche se l'unità viene scollegata.

Segnali acustici

Comodi segnali acustici comunicano istantaneamente lo stato del Waffle Baker. Viene emesso un segnale acustico quando il preriscaldamento è completo. Quando il timer di cottura arriva a zero, l'unità emette una serie di segnali acustici.

Cottura a temperatura costante

L'unità non è dotata di termostato regolabile: i waffle si cuociono a una temperatura costante ottimizzata per i risultati migliori. La rosolatura dei waffle viene controllata dal timer.

Utilizzo del Waffle Baker

Il primo utilizzo del Waffle Baker

Durante il primo utilizzo il Waffle Baker può emanare un lieve odore o fumo. Si tratta di un risultato normale del processo di produzione. L'odore o il fumo non è dannoso e si dissolve rapidamente, ma può impregnare il primo waffle preparato in ciascuno dei lati dell'unità. Per risultati ottimali, è consigliabile eliminare questi primi waffle.

Durante ciascun ciclo di cottura viene prodotto vapore e si può formare condensa sui coperchi dell'unità. È normale.

NOTA: utilizzare sempre le impugnature per ruotare l'unità e aprire i coperchi.

AVVERTENZA



Pericolo di scossa elettrica

Inserire la spina in una presa provvista di messa a terra.

Non rimuovere il polo di terra.

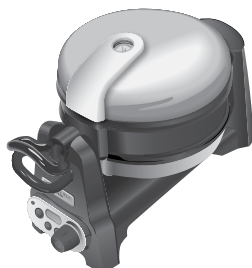
Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

La mancata osservanza di queste istruzioni può causare morte, incendi o scosse elettriche.

Funzionamento del Waffle Baker

1. Inserire la spina del Waffle Baker in una presa provvista di messa a terra.



2. Ruotare l'unità in modo che il coperchio dotato di termometro ad ago sia rivolto verso l'alto.
3. **Premere il pulsante Power (⏻) per accendere l'unità.** La spia lampeggia e il Waffle Baker comincia a riscaldarsi.



Utilizzo del Waffle Baker

4. Attendere il preriscaldamento del Waffle Baker. Quando il Waffle Baker ha raggiunto la temperatura operativa, viene emesso un segnale acustico e la spia diventa fissa. L'ago sul termometro si trova nell'intervallo "ready" (pronto).



5. Impostare il **timer di cottura regolando** (⌚) la manopola. Ruotare la manopola in senso orario per aumentare il tempo sul display del timer di cottura; ruotarla in senso antiorario per diminuirlo. È possibile impostare il tempo di cottura in incrementi di 15 secondi, partendo da un minimo di 2 minuti e 30 secondi (2:30), a un massimo di 5 minuti e 30 secondi (5:30). Tempi di cottura maggiori producono waffle più rosolati e croccanti. Per i primi waffle, un buon tempo di partenza è di 3 minuti e 30 secondi (3:30).



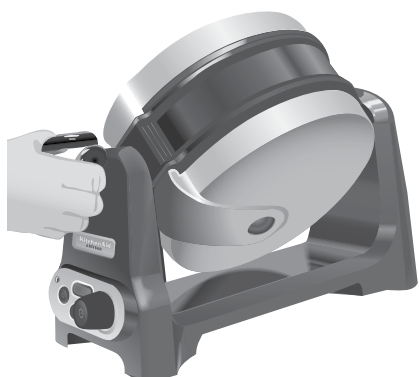
6. Aprire il coperchio dell'unità sollevando l'impugnatura superiore. Prima di rilasciare l'impugnatura, accertarsi che il coperchio sia fissato saldamente nella base: in caso contrario, l'unità può ruotare inaspettatamente durante il rilascio dell'impugnatura.



7. Riempire le piastre per waffle uniformemente con l'impasto. L'impasto deve quasi ricoprire le parti in rilievo della griglia. Chiudere il coperchio dell'unità.

NOTA: Non utilizzare utensili metallici con il Waffle Baker. Il metallo può graffiare le piastre antiaderenti.

Utilizzo del Waffle Baker



8. Ruotare l'unità in modo che il coperchio opposto sia rivolto verso l'alto.

NOTA: se vengono preparati uno o due waffle, ruotare sempre l'unità dopo aver riempito una piastra. Questo procedimento ricopre sia la piastra superiore che inferiore con l'impasto, garantendo la consistenza migliore.



9. Premere il **pulsante Start** (▶) per avviare il timer di cottura.

NOTA: il **pulsante Start** (▶) non avvia il timer se il Waffle Baker non è preriscaldato.

10. Se si desidera un secondo waffle, aprire il coperchio dell'unità e riempire la piastra per waffle uniformemente con l'impasto. Chiudere il coperchio dell'unità.
11. Ruotare l'unità in modo che il coperchio dotato di termometro ad ago sia rivolto nuovamente verso l'alto.
12. Quando il display del timer di cottura arriva a zero, viene emessa una serie di segnali acustici, lo sfondo del timer diventa rosso e viene avviato il conteggio.



13. Aprire il coperchio e rimuovere il waffle con un utensile non metallico. Se è presente un altro waffle, ruotare l'unità in modo che il coperchio opposto sia rivolto verso l'alto, aprirlo e rimuovere il waffle. Se si intende proseguire con la cottura, chiudere il coperchio per conservare il calore.

Utilizzo del Waffle Baker



14. Per preparare più waffle, reimpostare il timer di cottura premendo il **pulsante Reset** (↺). Lo sfondo del display diventa nuovamente blu e il timer ritorna al tempo impostato in precedenza. Ripetere quindi i passi 5–13.

NOTA: se il timer di cottura non viene reimpostato, il Waffle Baker si spegne automaticamente 5 minuti dopo che il timer ha raggiunto lo zero.

15. Quando la cottura è terminata, premere il **pulsante Power** (⏻) per spegnere l'unità. Lasciare aperto il coperchio dell'unità per accelerarne il raffreddamento.

Annullamento del timer di cottura

Per annullare il conteggio del timer, premere il **pulsante Reset** (↺). Il display del timer di cottura ritorna al tempo impostato in precedenza. Dopo che il timer è stato reimpostato, utilizzare la **manopola di regolazione** (⦿) per modificare il tempo di cottura, se si desidera, e premere il **pulsante Start** (▶) per avviare nuovamente il timer. Se il timer non viene avviato entro 2 ore, l'unità si spegne automaticamente.

Suggerimenti per le ricette

- Non sbattere eccessivamente l'impasto. La presenza di qualche grumo non guasta. Impasti uniformi hanno come risultato waffle dalla consistenza dura e pesante.
- Se conservata in frigo in un contenitore sigillato ermeticamente, la maggior parte degli impasti rimane fresca per uno o due giorni. Gli impasti conservati di solito si induriscono, quindi è probabile dover aggiungere un po' di acqua o di latte e reimpastare prima dell'utilizzo. Gli impasti freddi possono richiedere tempo aggiuntivo di cottura per raggiungere la rosolatura desiderata.
- Le ricette che includono burro, olio o uova avranno come risultato waffle più croccanti e rosolati con maggiore facilità, rispetto a ricette senza tali ingredienti.
- I waffle preparati utilizzando pochi grassi possono risultare difficili da rimuovere. Se i waffle tendono ad attaccarsi alla piastra, aggiungere un po' di olio o di burro in più. Non ricoprire la piastra con olio a spruzzo o grassi, viene prodotto un accumulo gommoso difficile da rimuovere.
- Per waffle estremamente leggeri: se per la ricetta sono necessarie uova, separarle e unire i tuorli all'impasto. In una ciotola separata, sbattere gli albumi, fino a raggiungere una consistenza schiumosa ma non ferma e unirli delicatamente all'impasto prima della cottura.
- Per un gusto intenso ai cereali, provare a utilizzare la farina integrale al posto della farina bianca.
- Il latticello in polvere è un ottimo sostituto del latticello fresco nelle ricette dei waffle ed è semplice da trovare. Utilizzare la polvere seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.

Suggerimenti per la cottura e la presentazione

- Se vengono preparati uno o due waffle, ruotare sempre l'unità dopo aver riempito una piastra. Questo procedimento ricopre sia la piastra superiore che inferiore con l'impasto, garantendo la consistenza migliore.



- Non riempire eccessivamente le piastre per waffle. Versare l'impasto al centro della piastra, distribuirlo sui bordi utilizzando una spatola morbida o il dorso di un mestolo non metallico. L'impasto deve quasi ricoprire le parti in rilievo della griglia per waffle.
- Non ricoprire la piastra con olio a spruzzo o grassi, viene prodotto un accumulo gommoso difficile da rimuovere. Se i waffle tendono ad attaccarsi alla piastra, aggiungere un po' di olio o di burro in più.

- Utilizzare un bicchiere piuttosto che un mestolo: è più facile versare il composto.
- Chiudere il coperchio dell'unità subito dopo aver rimosso un waffle. Tale operazione consente di mantenere la temperatura di cottura per altri waffle.
- I waffle perdono la croccantezza se impilati o sistemati su una superficie solida. Per risultati ottimali, tenere i waffle su una griglia prima di servirli.
- Quando si preparano più waffle, mantenerli caldi conservandoli in forno a 90 °C per 15 minuti. Disporre i waffle in un solo strato direttamente sulla leccarda del forno. È possibile riscaldare i waffle nel Waffle Baker preriscaldato per 1 minuto.
- È possibile congelare i waffle in più con risultati davvero buoni. Far raffreddare i waffle rimanenti disponendoli in un solo strato su una griglia, separarli con carta oleata e sistemarli in un contenitore in plastica adatto al congelatore o in un altro contenitore ermetico prima di metterli nel freezer. Quando si desidera consumarli, sistemarli in un solo strato direttamente sulla leccarda del forno e farli riscaldare per 10 minuti a 140 °C. È possibile riscaldare i waffle congelati sistemandoli nel Waffle Baker preriscaldato per 2½ a 3 minuti.

Pulizia del Waffle Baker

1. Prima della pulizia accertarsi che il Waffle Baker sia spento, scollegato e freddo.

NOTA: non immergere il Waffle Baker in acqua. Non adoperare spugnette o detergenti abrasivi.

2. Aprire i coperchi dell'unità e pulire le piastre con tovaglioli di carta o un panno umido.
3. Pulire la parte esterna del Waffle Baker con un panno insaponato e acqua tiepida. Eliminare il sapone con un panno umido e asciugarli con un panno morbido. Non adoperare spugnette o detergenti abrasivi.

Risoluzione dei problemi

Durante il primo utilizzo il Waffle Baker può emanare un lieve odore o fumo. Si tratta di un risultato normale del processo di produzione. L'odore (il fumo) non è dannoso e si dissolve rapidamente, ma può impregnare il primo waffle preparato in ciascuno dei lati dell'unità. Per risultati ottimali, è consigliabile eliminare questi primi waffle.

Durante ciascun ciclo di cottura viene prodotto vapore e può formare condensa sui coperchi dell'unità. È normale.

- **Se il display del timer di cottura non si illumina e il Waffle Baker non si riscalda:**

**AVVERTENZA**



Pericolo di scossa elettrica

Inserire la spina in una presa provvista di messa a terra.

Non rimuovere il polo di terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

La mancata osservanza di queste istruzioni può causare morte, incendi o scosse elettriche.

- Accertarsi che il Waffle Baker sia collegato a una presa provvista di messa a terra. In caso affermativo, scollegare

il Waffle Baker e collegarlo nuovamente nella stessa presa. Se il display del timer di cottura rimane comunque spento, controllare sul circuito elettrico l'interruttore o il fusibile per verificare che l'elettrodomestico sia collegato. Controllare se il circuito è chiuso.

- **Se le waffle sono sottili o irregolari, con vuoti e spazi:**

- Ruotare sempre l'unità dopo aver riempito la piastra per waffle con l'impasto. Questo procedimento ricopre sia la piastra superiore che inferiore con l'impasto, garantendo la consistenza migliore.

- **Se i waffle risultano troppo chiari o troppo scuri:**

- Aumentare il tempo di cottura se i waffle sono troppo chiari; diminuirlo se sono troppo scuri. Il tempo di cottura dipende da vari fattori, inclusi gli ingredienti, la temperatura dell'impasto e l'umidità dell'ambiente.

Se le istruzioni riportate nella presente sezione non risolvono il problema, consultare la sezione relativa alla garanzia KitchenAid e all'assistenza, a pagina 17.*

* Non rendere il Waffle Baker al rivenditore; i rivenditori non svolgono attività di assistenza.

Waffle con banana e noci

600 g di farina
1 cucchiaino di zucchero
1/2 cucchiaino di sale
1 cucchiaio di lievito
1/2 cucchiaino di zenzero
120 ml di acqua
355 ml di latte scremato
120 g di burro o margarina, tagliato a cubetti
4 uova
2 cucchiaini di zucchero di canna
320 g di banane tagliate
120 g di noci in pezzi

Mescolare la farina, lo zucchero, il sale e lo zenzero in una ciotola grande e tenerla da parte. In una pentola di media grandezza versare l'acqua, il latte e il burro. Riscaldare a fuoco medio-basso fino a quando il composto non diventa molto caldo (da 47 a 52 °C), mescolando frequentemente. Versare il composto in una ciotola, aggiungere le uova e mescolare con cura. Coprire con un panno. Lasciar raffreddare tutta la notte o lasciar riposare a temperatura ambiente per almeno un'ora, fino a quando il composto non diventa chiaro, soffice e raddoppia il suo volume.

Aggiungere lo zucchero di canna, le banane, e le noci; mescolare con cura.

Impostare il timer del Waffle Baker preriscaldato a 3 minuti e 45 secondi. Versare 3 o 4 mestoli del composto sul lato superiore del. Chiudere la parte superiore; avviare il timer e far ruotare la piastra. Ricoprire con il composto anche il secondo lato della piastra e ruotarla di nuovo.

Quando il timer suona, togliere il primo waffle. Rimuovere il secondo Waffle. Procedere in questo modo fin quando il composto non è finito.

Cospargere di zucchero a seconda dei gusti.

Ingredienti per 8 waffle

Waffle con gocce di cioccolato

475 g di farina	Mescolare la farina, lo zucchero, il lievito, il sale, e la cannella (facoltativa) in una ciotola grande. Aggiungere il latte, il burro e le uova; mescolare fino a quando non diventa omogeneo. Potrebbero rimanere alcuni grumi. Aggiungere le gocce di cioccolato.
200 g di gocce di cioccolato	
2 cucchiaini di zucchero granulato	
1 cucchiaino di lievito in polvere	Impostare il timer del Waffle Baker preriscaldato a 3 minuti e 45 secondi. Versare 2 o 3 mestoli del composto sul lato superiore del Waffle Baker. Chiudere la parte superiore; avviare il timer e ruotare la piastra. Riempire il secondo lato della piastra e ruotarla di nuovo.
1/2 cucchiaino di sale	
1 cucchiaino di cannella, facoltativo	Quando il timer suona, togliere il primo waffle. Rimuovere il secondo waffle. Procedere in questo modo fino a quando il composto non è terminato. Servire con panna montata al cioccolato.
400 ml di latte	
80 g di burro o margarina fusi	Ingredienti per 8 waffle
4 uova	
panna montata al cioccolato (opzionale)	

Belgian waffle caldi

250 g di farina autolievitante	Mescolare la farina e lo zucchero in una ciotola. Aggiungere a poco a poco il latte e mescolare bene. Aggiungere quindi i tuorli e il resto del latte, mescolando fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere il burro fuso ed aggiungere delicatamente gli albumi montati a neve.
250 ml di latte	
100 g di burro fuso	Impostare il timer del Waffle Baker preriscaldato a 3 minuti e 30 secondi. Versare 3 o 4 mestoli del composto sul lato superiore del Waffle Baker. Chiudere la parte superiore; avviare il timer e ruotare la piastra. Riempire il secondo lato della piastra; e ruotarla di nuovo.
3 bustine di zucchero vanigliato	
3 uova, divise	Quando il timer suona, togliere il primo waffle. Rimuovere il secondo waffle. Procedere in questo modo fino a quando il composto non è terminato. Servire i waffles caldi, ricoperti di zucchero a velo.
1 pizzico di sale	
zucchero a velo (opzionale)	Ingredienti per 8 waffle

Waffle Chantilly

- 200 g di farina
- 250 ml di latte freddo
- 6 tuorli d'uovo
- 200 g di burro fuso
- 2 bustine di zucchero a velo
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 1 pizzico di sale
- 12 albumi montati a neve

panna montata (opzionale)

frutti rossi (fragole e lamponi) (opzionale)

Sbattere i tuorli con il latte freddo. Lentamente unire alla farina il lievito, il burro fuso, lo zucchero vanigliato, il sale e gli albumi montati a neve.

Impostare il timer del Waffle Baker preriscaldato a 3 minuti e 30 secondi. Versare 3 o 4 mestoli del composto nel lato superiore del Waffle Baker. Chiudere la parte superiore; avviare il timer e ruotare la piastra. Riempire il secondo lato della piastra; e ruotarla di nuovo.

Quando il timer suona, togliere il primo waffle. Togliere il secondo waffle. Procedere in questo modo fino a quando il composto non è terminato. Lasciar raffreddare e servire con panna montata e frutti rossi (fragole e lamponi)

Ingredienti per 8 waffle

Waffle Liège

- 1 kg di farina
- 350 ml di latte caldo
- 50 g di lievito fresco
- 4 uova
- 1 pizzico di sale
- 2 bustine di zucchero vanigliato
- 500 g di burro ammorbidito
- 500 g di zucchero raffinato

Versare la farina in una ciotola grande ed aggiungere lo zucchero vanigliato, il sale, le uova ed il burro ammorbidito. Aggiungere il lievito fresco al latte freddo e mescolare. Aggiungere al composto la farina/lo zucchero/le uova. Lasciar riposare per un'ora. Aggiungere poi lo zucchero granulato.

Dividere il composto in parti uguali da 100 g, lasciare riposare per 15 minuti sopra un panno infarinato.

Impostare il timer del Waffle Baker preriscaldato a 4 minuti e 15 secondi. Versare 4 identiche quantità del composto sul lato superiore del Waffle Baker. Chiudere la parte superiore; avviare il timer e ruotare la piastra. Riempire il secondo lato della piastra; e ruotarla di nuovo.

Quando il timer suona togliere il primo waffle. Togliere il secondo waffle. **Procedere in questo modo fino a quando il composto non è terminato.**

Ingredienti per 8 waffle

Waffle alla cannella

- 500 g di farina
250 g. di burro
ammorbidito
200 g di zucchero di
canna
1 cucchiaino di lievito
3 cucchiaini di cannella
4 uova
250 ml di latte caldo

Versare la farina, lo zucchero di canna e la cannella in una ciotola grande. Praticare un foro al centro e versare il burro ammorbidito, le uova e un po' del latte caldo. Aggiungere la farina a poco a poco, così come il latte caldo insieme all'acqua, in piccole quantità, un po' per volta.

Lasciar riposare per un'ora.

Dividere il composto in quantità identiche. Lasciare riposare il composto su un panno infarinato per pochi minuti. Impostare il timer del Waffle Baker preriscaldato a 4 minuti e 15 secondi. Versare 4 identiche quantità del composto sul lato superiore del Waffle Baker.

Chiudere la parte superiore; avviare il timer e ruotare la piastra. Riempire il secondo lato della piastra e ruotarla di nuovo. Quando il timer suona, togliere il primo waffle. Rimuovere il secondo Waffle. **Procedere in questo modo fino a quando il composto non è terminato.**

Ingredienti per 8 waffle

4/4 waffle

- 250 g di farina
250 g di zucchero
raffinato
250 g. di burro
o margarina
ammorbiditi
4 uova
1 pizzico di sale

Zucchero vanigliato, a
seconda dei gusti

(il limone può sostituire la
vaniglia, in questo caso,
grattugiare la scorza di
limone ed aggiungerla al
composto).

Mescolare la farina e lo zucchero. Aggiungere la margarina o il burro ammorbidito insieme a 4 tuorli. Mescolare bene. Aggiungere un pizzico di sale agli albumi e montarli a neve. Aggiungere al composto lo zucchero vanigliato o la buccia di limone

Accertarsi che il timer sia stato regolato in precedenza su 3 minuti e 45 secondi. Versare 4 identiche quantità del composto sul lato superiore del Waffle Baker.

Ricoprire fino all'orlo; far partire il timer e ruotare la piastra. Riempire il secondo lato della piastra; e ruotarla di nuovo. Quando il timer suona, togliere il primo Waffle. Togliere il secondo Waffle. **Procedere in questo modo fino a quando il composto non è terminato.**

Ingredienti per 8 waffle

Waffle alla vaniglia

500 g di farina	Sciogliere la margarina o il burro. Aggiungere un pizzico di sale e aggiungervi i 325 g di zucchero, le 5 uova sbattute come se si stesse preparando una omelette. Successivamente aggiungervi le 5 bustine di vaniglia e la tazza d'acqua. Aggiungere a poco a poco la farina e mescolare bene.
300 g di margarina o burro	
1 pizzico di sale	
325 g di zucchero raffinato	Impostare il timer del Waffle Baker preriscaldato a 3 minuti e 45 secondi. Versare 3 o 4 mestoli del composto nella parte superiore del Waffle Baker.
5 uova	
5 bustine di zucchero vanigliato	Chiudere la parte superiore; avviare il timer e ruotare la piastra. Riempire il secondo lato della piastra e ruotarla di nuovo. Quando il timer suona, togliere il primo waffle. Rimuovere il secondo Waffle. Procedere in questo modo fino a quando il composto non è terminato.
240 ml (1 tazza) d'acqua	
Ingredienti per 8 waffle	

Waffle con mandorle

500 g di farina autolievitante	Versare la farina in una ciotola. Aggiungere il sale, lo zucchero e le mandorle tritate. Fare un foro al centro del composto. Aggiungere a poco a poco la uova sbattute e la farina. Aggiungere il burro fuso e l'acqua.
300 g di zucchero raffinato	
300 g. di burro fuso	Impostare il timer del Waffle Baker preriscaldato a 3 minuti e 30 secondi. Versare 4 abbondanti cucchiaini del composto sul lato superiore del.
50 g di mandorle macinate o tagliate a lamelle	Chiudere la parte superiore; avviare il timer e ruotare la piastra. Riempire il secondo lato della piastra e ruotarla di nuovo. Quando il timer suona, togliere il primo waffle. Rimuovere il secondo waffle. Procedere in questo modo fino a quando il composto non è terminato.
4 uova (piccole)	
100 ml di acqua	
1 pizzico di sale	Ingredienti per 8 waffle

Deliziosi waffle alla birra

250 g di farina
175 g di zucchero
raffinato
3 uova
15 g di lievito
250 ml di birra
1 pizzico di sale
125 g di burro fuso

Versare tutti gli ingredienti (ad eccezione di burro fuso) in una ciotola grande e mescolare con una frusta fin quando il composto non diventa omogeneo.

Lasciar riposare per ½ h e aggiungere 125 g di burro fuso appena prima di cucinare.

Impostare il timer del Waffle Baker preriscaldato a 3 minuti e 45 secondi. Versare 4 abbondanti cucchiaini del composto sul lato superiore del per ottenere dei waffle spessi e deliziosi.

Chiudere la parte superiore; avviare il timer e ruotare la piastra. Riempire il secondo lato della piastra; e ruotarla di nuovo. Quando il timer suona, togliere il primo waffle. Rimuovere il secondo waffle. Procedere in questo modo fino a quando il composto non è terminato.

Ingredienti per 8 waffle

Garanzia del KitchenAid® Waffle Baker Artisan™ per uso domestico

Durata della garanzia:	Spese a carico di KitchenAid:	Spese non a carico di KitchenAid:
Garanzia completa di due anni dalla data dell'acquisto.	Parti di ricambio e costi di manodopera per la rimozione di difetti di fabbrica o dei materiali. L'assistenza deve essere fornita da un Centro Assistenza Autorizzato KitchenAid.	A. Riparazioni effettuate se il Waffle Baker è stato utilizzato per scopi che esulano dalla normale preparazione di cibi. B. Danni provocati da incidenti, alterazioni, utilizzo improprio, abuso o installazione/ funzionamento non conforme alle normative locali sull'energia elettrica.

KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

Assistenza post-vendita

L'assistenza sarà garantita localmente da un Centro Assistenza autorizzato KitchenAid. Contattate il rivenditore presso il quale avete acquistato l'elettrodomestico per richiedere il nome del Centro Assistenza in garanzia KitchenAid autorizzato.

Per l'Italia:
"Casa dei Rasoi Elettrici",
Via Carducci, 7
24127 BERGAMO
Tel: 035/25 88 85

Servizio clienti

Per l'Italia: Numero verde 00800 38104026
chiamata gratuita

Indirizzo: KitchenAid Europa, Inc.
Codice Postale 19
B-2018 Antwerpen 11

www.KitchenAid.it

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Marchio registrato di KitchenAid, U.S.A.

™ Marchio KitchenAid, U.S.A.

© 2007. Tutti i diritti riservati.

Le specifiche sono soggette a modifica senza obbligo.